Торты

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приготовление торта – искусство или наука? Не вступая в полемику со сторонниками той и другой точки зрения, книга поможет молодой хозяйке не только приготовить практически любой торт, но сделать это с удовольствием и на радость всем домашним.

Купить в магазине кулинарии готовый торт или посоперничать на своей кухне с профессионалами? Книга научит молодую хозяйку, как выйти победительницей в этом соперничестве. Многочисленные рецепты, приведенные в книге, отличаются простотой и дают простор фантазии в украшении тортов, приготовленных по самым разным поводам и к самым разным семейным праздникам.

- Илья Мельников
  - Торт «Наполеон»
  - Королевский торт
  - Лимонный торт
  - Именинный торт
  - Шоколадный торт с кремом
  - Праздничный торт
  - Бисквитный торт (1 вариант)
  - Бисквитный торт (2 вариант)
  - Торт «Птичье молоко»
  - Торт «Киевский»
  - Песочный торт с орехами
  - Вишневый торт
  - Торт «Новогодний»
  - Торт «Елка»
  - Праздничный вафельный торт
  - Кофейный бисквитный торт
  - Торт «Снежный»
  - Торт «Юбилейный»
  - Торт из печенья

Илья Мельников
Торты

Торт «Наполеон»

Продукты для теста: 7 стаканов муки, 600 г маргарина, 8 белков, 1 стакан сметаны, 4 чайные ложки уксуса, 2 чайные ложки соли.

Для крема: 4 стакана сахара, 400 г масла, 8 желтков, 2 стакана молока, 4 столовые ложки муки.

Для приготовления торта нужно растереть размягченный маргарин с 4 стаканами муки, влить сметану, уксус, соль, замесить тесто, разделить его на 12 частей и, накрыв салфеткой, поставить на холод на 30 минут. Через 30 минут выпекать до светло-золотистого цвета. Остывшие коржи смазать кремом, укладывая один на другой. Покрыть торт кремом со всех сторон.

Приготовление крема.

Для приготовления крема необходимо растереть желтки с сахаром, влить молоко, добавить муку. Полученную смесь поставить на огонь и слегка разогреть. Затем добавить сливочное масло и довести до кипения. Полученный крем остудить.

Королевский торт

Продукты для теста: 6 желтков, 1 стакан растолченного сахара, 200 г размягченного масла или маргарина, 2 стакана муки, половина чайной ложки пищевой соды, погашенной уксусом.

Для крема: 6 охлажденных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан любого варенья.

Для того, чтобы приготовить торт, нужно желтки растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно добавить размягченное масло, ввести соду, всыпать муку и замесить, но не мять, тесто. Разделить тесто на равные кусочки для 5 небольших коржей и испечь на сковородке, выстланной промасленной бумагой.

Приготовление крема.

Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой в пенообразную массу с добавлением варенья. Готовые коржи смазать кремом, посыпать сверху крошкой, которая приготавливается при измельчении обрезков коржей.

Лимонный торт

Продукты для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, щепотка соли, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 столовые ложки воды.

Для начинки: 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры, 4 яйца, сок трех лимонов, цедра с 2 лимонов.

Для приготовления торта нужно быстро смешать все компоненты для теста и поставить в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на форму, приподняв края теста. Запечь в духовке 20 минут, пока лепешка не станет светло-коричневой. Желтки и сахар взбить на паровой бане (кастрюлю вставить в большую кастрюлю, где налита кипящая вода), добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать взбивать до тех пор, пока не получится густой крем. Кремом покрыть лепешку из теста. Белки взбить с сахарной пудрой и этой смесью намазать поверхность лимонного торта. Затем торт поставить в разогретую духовку на 10 минут.

Именинный торт

Продукты для теста: 300 г муки, 2 столовые ложки меда, 100 г очищенных орехов, 2 яйца, 160 г сахара, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка пищевой соды.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г очищенных орехов, 200 г сахараной пудры, 0,5 стакана сметаны, сок из половины лимона.

Для варенья: 300 г чернослива из компота, 300 г сахара, половина стакана воды, 100 г очищенных орехов.

Для украшения: мармелад.

Для приготовления торта нужно влить в просеянную с содой муку растопленный мед, добавить яйца, сметану, молотые орехи, сахар и замесить тесто. Тесто разделить на 4 части, раскатать коржи, наколоть каждый корж вилкой и выпекать при температуре 190 градусов. Необходимо следить за тем, чтобы коржи не пересохли. Приготовить варенье. Сварить из сахара и воды сироп, положить в него нарезанный соломкой чернослив и дробленые орехи.

Приготовление крема.

Для крема масло нужно растереть с сахарной пудрой, добавить молотые орехи, сметану, лимонный сок и взбить до образования пышной массы. Три коржа сбрызнуть сладким кофе. На первый положить варенье из чернослива, между вторым и третьим проложить слой из крема. Кремом смазать также верх и бока торта и обсыпать его крошкой из четвертого коржа. Разноцветным мармеладом выложить имя и возраст именинника. Подавая торт на праздничный стол, вставить в него свечи и зажечь их.

Шоколадный торт с кремом

Продукты для теста: 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 0,5 столовой ложки сахарной пудры, 4 яйца, 200 г размягченного сливочного масла, 1 стакан сахара, 100 г сметаны, 1 столовая ложка порошка какао, несколько капель лимонного сока.

Для крема: 1,5 столовой ложки пшеничной муки, 2 желтка, 1 стакан молока, 4 столовые ложкм сахара, 100 г шоколада.

Для приготовления торта необходимо подготовить форму: дно покрыть кружком белой промасленной бумаги, бока смазать маслом и посыпать молотым печеньем. Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Масло растереть деревянной ложкой в отдельной посуде добела. Желтки взбить с сахаром до получения пышной массы. Лучше это делать миксером. Затем добавить сметану, какао, тщательно перемешать, соединить с растертым маслом, всыпать муку и размешать до однородной массы. Тесто должно быть не слишком густым. Потом ввести соду, погашенную в уксусе и все перемешать. Сильно охлажденные белки взбить в густую пену миксером, добавить в конце сахарную пудру и лимонный сок. Эту массу постепенно (в три приема) ввести в тесто, осторожно перемешать сверху вниз, чтобы оно не успело осесть. Вылить в подготовленную форму и выпекать.

Приготовление крема.

Муку пожарить до светло-желтого цвета, охладить и соединить со взбитыми желтками в эмалированной посуде. Молоко с сахаром вскипятить и тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить в яичную смесь, нагреть на слабом огне до загустения и добавить натертый на терке шоколад. Испеченный и охлажденный торт разрезать на 3 коржа, прослоить шоколадным кремрм. Сверху также намазать кремом, а по краям разложить взбитый с сахарной пудрой белок, который остался от приготовления крема, или взбитую с сахаром холодную сметану.

Праздничный торт

Продукты для теста: 200 г размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 4 желтка, 0,5 стакана сметаны, щепотка пищевой соды, погашенная в уксусе, 2,5 стакана пшеничной муки (тесто должно получиться мягким).

Для начинки: 4 охлажденных белка, 0,5 стакана сахара, 1 стакан размолотых грецких орехов, цедра 1 лимона.

Для шоколадного крема: 200 г размягченного сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 3 столовые ложки молока, половина плитки размельченного шоколада. Шоколад можно заменить 1 столовой ложкой какао.

Для украшения: ядра орехов, кусочки шоколада, цукаты.

Приготовление теста.

Для приготовления теста необходимо белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела. Отдельно растереть деревянной ложкой, взбить масло до получения пышной массы и соединить ее с растертыми желтками. Добавить сметану и продолжать растирать до полного растворения сахара, затем ввести соду, погашенную в уксусе, перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на 3 равные части и сделать коржи. Каждую часть теста перенести на лист, смазанный маслом, и разровнять его руками. Поставить в нагретую духовку и печь, не доводя до подрумянивания.

Приготовление начинки.

Охлажденные белки взбить миксером в густую пену, добавить растолченные орехи и лимонную цедру, перемешать. Приготовленной начинкой смазать два коржа, положить один на другой, третий корж положить на второй, не смазывая. Подготовленный таким образом торт переложить на лист, поставить в духовку со слабым жаром и печь до готвности, чтобы пропеклась белково-ореховая начинка.

Приготовление крема.

В эмалированной посуде растереть деревянной ложкой масло и, помешивая, влить молоко, добавить натертый или размельченный шоколад, поставить на слабый огонь, постоянно помешивать, пока масса не загустеет. Приготовленным кремом покрыть остывший торт сверху и с боков. Украсить орехами, кусочками шоколада, поставить в холодильник.

Бисквитный торт (1 вариант)

Продукты: 6 столовых ложек муки, 6 яиц, 6 столовых ложек сахарной пудры.

Для приготовления торта необходимо взбить яичные белки в крепкую пену и, осторожно перемешивая, добавить к ней сахарную пудру, муку и яичные желтки. Приготовленную массу уложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать. Холодный бисквит разрезать по горизонтали на несколько пластов и переслоить их любым сливочным кремом. Сверху торт покрыть глазурью или украсить.

Бисквитный торт (2 вариант)

Продукты для теста: 100 г муки, 7 яиц, 150 г сахара, 60 г крахмала, цедра одного лимона.

Для крема: 3 белка, 100 г сахара, 3 столовые ложки варенья.

Для украшения: орехи в шоколаде, грецкие орехи, лесные орехи.

Приготовление теста.

К взбитым белкам постепенно, продолжая взбивать, подсыпать сахар, затем добавить желтки, лимонную цедру, муку, крахмал. Тщательно перемешать, чтобы не было комков. Вылить массу в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для торта и выпекать в духовке при температуре 200 градусов 30 минут. Тем временем приготовить крем.

Приготовление крема.

Взбить белки с сахаром до образования пены, поставить на водяную баню, чтобы пена закрепилась. Затем добавить варенье и перемешать до образования однородной массы. Варенье можно заменить вишнями из компота. Сделать в корже углубление и выложить в него крем горкой. В крем воткнуть нарезанные соломкой орехи. Края торта украсить орехами в шоколаде.

Торт «Птичье молоко»

Продукты для теста: 0,8 стакана муки, 4 яичных желтка, 0,8 стакана сахара, 100 г сливочного масла, щепотка пищевой соды, 1 пакетик ванилина.

Для крема: 1,3 стакана сахара, 1,5 столовой ложки желатина, 0,4 стакана воды, 4 яичных белка, немножко лимонной кислоты, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сгущенного молока с сахаром.

Для отделки: 200 г шоколада.

Для приготовления торта необходимо размягчить масло до сметанообразного состояния, растереть с сахаром, постепенно соединяя с желтками и ванилином. Муку соединить с содой и перемешать с пышной массой. Готовое тесто выложить на смазанный жиром противень в виде двух пластов по размеру торта. Выпекать тесто при температуре 220 градусов 5 минут.

Приготовление крема.

Для приготовления крема желатин замочить в воде на 2 часа, слить излишнюю воду и к набухшему желатину добавить сахар, затем нагреть на очень слабом огне до полного растворения сахара и желатина. Одновременно взбить охлажденные яичные белки до устойчивой пены, в конце взбивания для укркпления структуры белка добавить лимонную кислоту. Не прекращая взбивать белки, в них тонкой струйкой влить горячий сахарный сироп с желатином и продолжать взбивать еще 10 минут. Одновременно взбить масло со сгущенным молоком и ванилином до пышного состояния. Все это соединить с белковой массой и взбить миксером или лопаточкой еще 5 минут. Выпеченное тесто уложить в прямоугольную форму, в которой дно склеено из плотной бумаги, покрыть слоем крема, положить второй пласт и сверху вновь нанести слой крема, заполняя форму до краев. Если торт не отделывается шоколадом, то на поверхности крема, пока он не застыл, делают волнообразный рисунок ложкой или шприцем. Торт поставить в холодильник до полного застывания крема. После охлаждения торт вынуть из формы тонким ножом, поверхность и бока отделать растопленным шоколадом, шоколадной глазурью или помадкой.

Торт «Киевский»

Продукты для теста: 3 столовые ложки муки, 1 стакан сахара, 10 белков, 1 стакан измельченных жареных орехов, ванилин по вкусу.

Для крема сливочного: сахар 1/3 стакана, 150 г сливочного масла, 1 желток, половина стакана молока, 1 столовая ложка коньяка, ванилин.

Для крема шоколадного: 1/3 стакана сахара, 80 г сливочного масла, 1/3 стакана молока, 1 желток, 2 столовые ложки какао-порошка, 2 столовые ложки коньяка.

Для приготовления торта необходимо взбить белки таким образом, чтобы их объем увеличился в 4 раза. Когда белки превратятся в пышную пену, нужно осторожно добавить в нее измельченные жареные орехи, смешанные с сахаром и мукой. Смесь перемешать, чтобы получилась однородная масса. Не давая осесть, эту массу быстро разложить на выстланных промасленной бумагой противнях на две лепешки толщиной 6 см и выпечь в духовке при температуре 120 градусов. Выпекать два часа. После того, как лепешки остынут, снять бумагу, смазать их сливочным кремом, а сверху – шоколадным. Украсить узором из белого и розового (подкрашенного свекольным соком) крема и фруктами из варенья.

Песочный торт с орехами

Продукты для теста: 250 г размягченного топленого масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, щепотка пищевой соды, 2,5 стакана муки.

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан измельченных грецких орехов.

Для приготовления торта необходимо масло или маргарин растереть с сахаром добела, добавить взбитые вилкой яйца, еще раз хорошенько перемешать до полного растворения сахара и получения однородной массы, внести соду, погашенную уксусной кислотой и ванилин. В подготовленную массу всыпать муку и быстро замесить тесто. Песочное тесто нельзя мять, так как оно потеряет пластичность, а изделия из него будут жесткими. Затем тесто разделить на 5 равных частей для коржей. Разделывать это тесто лучше при температуре 20 градусов, если температура выше 25 градусов, то тесто нужно охладить, а руки подержать в холодной воде. Из каждого кусочка теста раскатать пласт – корж диаметром 20 см и толщиной 8 мм и перенести скалкой на сухой железный лист или противень. Можно кусочек теста немного расплющить на столе, потом перенести на лист и ладонью расплющить в пласт нужной толщины и диаметра. На одном большом листе умещаются два коржа, расположенных по диагонали. Выпекать коржи при температуре 200 градусов 15 минут, до золотистого цвета на поверхности и внутри коржей. Если тесто в одном месте готово, а в другом не пропеклось, то на пропеченные места положить листик бумаги, пока весь пласт не пропечется равномерно. Испеченные коржи из песочного теста могут легко сломаться. Чтобы этого не случилось, их нужно немного остудить и с помощью ножа осторожно сдвинуть на стол.

Приготовление крема.

Для получения крема взбить сметану с сахаром и добавить к ней измельченные орехи, осторожно перемешать. Готовые коржи подровнять острым ножом и прослоить кремом. Верх и бока также смазать кремом и посыпать смесью измельченных обрезков песочных коржей – крошками и измельченными орехами. Готовый торт на несколько часов оставить при комнатной температуре, чтобы коржи впитали в себя крем, а потом перенести в холодильник.

Вишневый торт

Продукты для теста: 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки крахмала, 5 столовых ложек какао, ванилин, 100 г сахара, 6 яиц, 150 г сливочного масла, щепотка соды.

Для начинки: 800 г вишни, 450 г сметаны, сироп от вишневого варенья.

Для приготовления торта нужно размягчить сливочное масло и положить в него сахар, ванилин, какао, сахар, яйца, крахмал, соду, муку и замесить тесто. Тесто должно получиться жидким, как на оладьи. Им заполнить форму с отверстием посередине и выпекать в умеренно жаркой духовке 30 минут. Когда остынет, перевернуть на тарелку. Разрезать на три круга, нижний слой пропитать сиропом из варенья. Смазать взбитой сметаной с сахаром, уложить слой вишен без косточек, закрыть вторым кругом, пропитать сиропом, смазать сметаной и т. д. После того, как будет накрыт последний круг, украсить весь торт взбитой сметаной и по окружности наверху уложить вишни с косточками, украсить натертым на крупной терке шоколадом.

Торт «Новогодний»

Продукты для бисквитного теста: 1,5 стакана муки, 6 яиц, 1,5 стакана сахара.

Для песочного теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 3 желтка, 2 чайные ложки сметаны.

Для заварного крема: сливочное масло 200 г, 1 яйцо, 1,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванилина, картофельная мука 1 чайная ложка, 1 чайная ложка пшеничной муки.

Для шоколадного крема: шоколад 200 г, 600 г сливочного масла, 4 яйца, сахара 3 стакана, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана молока.

Для приготовления торта нужно выпечь бисквит. Для того, чтобы получить песочное тесто, нужно смешать муку с сахаром, добавить масло и порубить в миске ножом так, чтобы получилась масляная крупа. Затем влить сметану и желтки, замесить тесто, разделить его на три части и поставить на 10 минут в холодильник. В той же форме, где выпекают бисквит, выпечь по одному песочные коржи до золотистого цвета. Корж вынуть из духовки, быстро опрокинуть форму на разделочную доску, постучать по форме, чтобы корж из нее хорошо вышел. Тесто для коржа вмять пальцами в дно формы. Дно формы намазать маслом и присыпать мукой. Остывшие коржи разложить следующим образом: сначала положить песочный корж, обильно смазать его заварным кремом. На него положить половину разрезанного бисквита, на который кладут шоколадный крем слоем толщиной 1 см, закрывают второй половиной бисквита, смазывают заварным кремом, на крем положить песочный корж и смазать шоколадным кремом. Этим же кремом кондитерским шприцем с узорным наконечником сплошь покрыть бока торта. Для этого крем наносят полосками, одну рядом с другой, выдавливая сверху вниз, по бокам торта. Третий выпеченный корж измельчить в крошку скалкой. Этой крошкой засыпать торт сверху по диагонали так, чтобы получились полосы между ними. Между этих полос шприцем выдавливают полоски шоколадного крема. Торт поставить в холодильник на 5 часов.

Приготовление заварного крема.

Для того, чтобы приготовить заварной крем, нужно смешать в кружке картофельную и пшеничную муку и постепенно разбавить смесь половиной стакана молока так, чтобы не было комков. Затем смесь выливают в один стакан вскипяченного молока и дают массе вскипеть. Остудить, мешая, чтобы не образовалась

плотная пенка. Масло растереть с сахаром и яйцом и, постепенно добавляя по 1 чайной ложке, втереть остывшую молочную массу, добавив ванильный сахар. Крем поставить в холодильник.

Приготовление шоколадного крема.

Желтки растереть с сахаром, влить молоко, всыпать натертый шоколад, поставить кастрюлю с этой смесью над кастрюлей с кипящей водой и, неперерывно помешивая, довести до густоты. Массу остудить, постоянно помешивая, затем добавить в нее растертое масло и ванильный порошок. Все составные части хорошенько растереть.

Торт «Елка»

Продукты для теста: 300 г муки, 250 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 желток, 2 столовые ложки сметаны, сок половины лимона, соль.

Для начинки: 500 г джема, 1 белок, лимонная цедра.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 30 г какао.

Для украшения: сахарная пудра, мармелад.

Для приготовления торта масло нужно порубить с мукой, добавить сахар, желток, лимонный сок, сметану, замесить тесто и поставить его на 1,5 часа в холодное место. Затем тесто еще раз вымесить и разделить на три части. Раскатать коржи, наколоть их вилкой и испечь в форме для торта. Вынимать коржи из формы нужно осторожно, чтобы не раскрошились. Горячими их нужно смазать джемом, растертым с белком и лимонной цедрой и придавить небольшим грузом. На следующий день торт полить шоколадной помадкой.

Приготовление помадки.

Из сахара, сметаны, какао сварить сироп, затем хорошо растереть его с маслом и горячим вылить на торт.

Украшение торта.

Положить на торт бумажный шаблон с изображением зайчат, посыпать его через сито сахарной пудрой. Осторожно снять бумагу, чтобы не повредить контуры рисунка. Посередине из зеленого мармелада выложить зеленую елочку. Края торта украсить фигурным цветным мармеладом, половинками орехов.

Праздничный вафельный торт

Продукты: 4 вафли.

Для начинки из чернослива: 200 г чернослива, 50 г очищенных грецких орехов, 200 г сахара.

Для ореховой начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 150 г сахара, 3 столовые ложки молока, 1 желток, ванилин.

Для шоколадного крема: 50 г шоколада, 250 г сливочного масла, 2 желтка, 200 г сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка.

Для украшения: шоколад, орехи, варенье. Отдельно приготовить начинки и крем.

Для приготовления торта необходимо вымыть чернослив, сварить его в небольшом количестве воды, удалить косточки, нарезать соломкой и опустить вместе с мелко дробленными орехами в сироп, приготовленный из сахара и половины стакана воды. Желток растереть с сахаром, соединить с измельченными орехами, молоком, ванилином и хорошо перемешать, поставив на несколько минут на огонь. Масло растереть с сахарной пудрой, разогретым шоколадом и желтками. Для аромата можно влить коньяк. Между первой и второй вафлей проложить начинку из чернослива, между второй и третьей – ореховую, между третьей и четвертой – крем. Верх и бока торта смазать кремом, посыпать тертым шоколадом, украсить вареньем и орехами.

Кофейный бисквитный торт

Продукты для теста: 150 г муки, 100 г крахмала, 10 яиц, 300 г сахара, сок и цедра половина лимона.

Для крема: 200 г сливочного масла, 100 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г очищенных лесных орехов, 0,5 банки сгущенного кофе, 2 желтка, 1 столовая ложка коньяка, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, 0,5 стакана молока, сок 0,5 лимона, 2 ложки крепкого кофе.

Для украшения: клубника и крыжовник из варенья.

Для приготовления торта нужно яйца взбить с сахаром в посуде над паром. Когда образуется пышная масса, не переставая взбивать, охладить ее. Добавить лимонный сок и цедру, перемешать с просеянной мукой и крахмалом, вылить в форму для торта, дно которой выстелить промасленной и посыпанной мукой бумагой. Если имеется две формы, то лучше из получившейся массы испечь два коржа. Печь в духовке 30 минут при температуре 200 градусов. Коржи, а если испечен один корж, то разрезать его пополам по толщине, сбрызнуть кипяченой сладкой водой с лимонным соком и переложить кремом.

Приготовление крема.

Для крема масло и маргарин растереть с половиной порции сахарной пудры, вливая по ложке сгущенный кофе. Когда образуется пышная масса, добавить растертые с остатками сахарной пудры желтки, молотые орехи, ванилин и коньяк. Сваренный из сахара, молока и кофе сироп растереть с лимонным соком. Приготовленной помадкой покрыть верх торта, а бока его покрыть кремом, смазать и обсыпать молотыми орехами. Для украшения взять обвалянные в сахаре клубнику и крыжовник из варенья.

Торт «Снежный»

Продукты для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 100 г очищенных орехов, 4 желтка, 2 столовые ложки сметаны.

Для крема: 400 г сливочного масла, 100 г сахара, 200 г сахарной пудры, 50 г какао, 2 желтка, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки коньяка, 150 г очищенных орехов, ванилин.

Для начинки: 400 г джема.

Для украшения: сахарная пудра, орехи.

Для приготовления торта нужно порубить маргарин с мукой, добавить сахар, желтки, измельченные орехи, сметану и замесить песочное тесто. Если тесто получилось густое, влить в него несколько ложек холодной воды. Поставить тесто на 1 час в холодное место, после чего разделите его на четыре части, из которых необходимо раскатать коржи. Наколите коржи в нескольких местах вилкой и поставьте в духовку на 15 минут. Духовка должна быть горячей (200 градусов). Когда коржи остынут, два нижних смажьте джемом, остальные два – охлажденным кремом, посыпая его поджареннными крупно дробленными орехами. Верх и бока торта также покрыть кремом.

Приготовление крема.

Крем приготовить следующим образом. Взять 1 столовую ложку сливочного масла и поджарить на нем муку до кремового цвета. Сняв с огня, муку нужно развести в 0,5 стакана холодного молока, соединить с желтками, растертыми с тремя ложками сахара и ванилином. Смесь поставить на несколько минут на плиту, не доводя до кипения, чтобы крем загустел. Масло растереть с сахарной пудрой до образования пышной массы, постепенно добавляя в него крем и какао, сваренное из одной столовой ложки молока и одной столовой ложки сахара. Влить коньяка и еще раз перемешать. Торт украсьте «снежными бабами». Для этого нужно вырезать из бумаги круг по размеру торта и сложить его 8 раз. На сгибах вырезать фигуры снежных баб. Развернув круг, получите 8 шаблонов. Затем нужно наложить бумажный круг на охлажденный с загустевшим кремом торт и посыпать через сито сахарной пудрой. Осторожно снять бумагу, чтобы не повредить контуры рисунка. По краям торта выложить половинки орехов.

Торт «Юбилейный»

Продукты для теста: 500 г муки, 300 г маргарина, 150 г сахара, 8 желтков, половина чайной ложки пищевой соды, сок и цедра половины лимона.

Для ореховой начинки: 150 г очищенных грецких орехов, 0,5 банки сгущенного молока.

Для джемовой начинки: 400 г джема, 2 белка.

Для бабки: 150 г очищенных грецких орехов, 8 белков, 300 г сахара, 2 столовые ложки сухарей, ванилин.

Для помадки: 300 г сахара, половина стакана воды, половина чайной ложки уксуса, 70 г шоколада, 100 г сливочного масла, ванилин, 1 столовая ложка коньяка.

Для украшения: мармелад, шоколад, грецкие орехи.

Для приготовления торта нужно растереть маргарин с сахаром, лимонной цедрой и соком, желтками, добавляя их по одному. Всыпать муку, просеянную с содой, хорошо перемешать. Поставить в холодильник на 2 часа. Затем тесто разделить на три части. Из каждой испечь в форме для торта корж. Теплый первый корж смазать джемом (третью частью всего его количества), растертым с белками до образования густой массы. Второй корж положить на корж с джемом, покрыть его растертыми со сгущенным молоком измельченными орехами. На начинку положить третий корж. Верх и бока торта смазать остатками джемовой начинки, посыпать крупно дробленными орехами. Затем нужно испечь бабку. Для этого взбейте белки, продолжая взбивать, постепенно добавить сахар и ванилин, перемешайте массу с молотыми орехами и сухарями, вылейте в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и поставьте в нагретую духовку на 30 минут. Тем временем приготовьте помадку.

Приготовление помадки.

Из сахара, воды и уксуса сварить сироп и соединить его с растопленным шоколадом. Сняв с плиты, растереть массу с маслом, ванилином и коньяком. Верх и бока бабки покрыть помадкой, обсыпать тертым шоколадом. Установить бабку на середину торта, украсить ее половинками орехов, фигурно нарезанным мармеладом.

Торт из печенья

Продукты: 500 г печенья, 250 г сахара, 3 яйца, 40 г какао, 250 г сливочного масла, ванилин, сладкий черный кофе.

В смазанный маслом противень уложить несколько слоев смоченного сладким черным кофе печенья. Слой от слоя отделить кремовой начинкой. Противень с тортом поставить на несколько часов в холодное место, затем, перевернув противень, выложить торт на разделочную доску и намазать его поверхность кремом.

Приготовление крема.

Для того, чтобы приготовить крем, нужно сахар, яйца, какао и ванилин размешать на пару. Когда масса остынет, добавить к ней сливочное масло и тщательно растереть до получения однородной массы.